

**CALLEBAUT**<sup>®</sup>

BELGIUM 1911

**DCP-22ZEPLA-E0-89B****Spécification de l'article selon la législation de l' UE**

BARRY CALLEBAUT FRANCE

Boîte post. 8

78250 HARDRICOURT

FRANCE

**Spécification de l'article**

<b>Dénomination légale :</b>	Poudre de cacao alcalinisé
<b>Certification</b>	Certifié HALAL
<b>Nom commercial :</b>	Zestina Plein Arôme
<b>Article :</b>	DCP-22ZEPLA-E0-89B
<b>Tarif Douanier EU :</b>	1805.0000

**Composition typique**

poudre de cacao ; correcteur d'acidité: E 501i

Fondation Cocoa Horizons: ingrédients cacao. Soutient la fondation Cocoa Horizons dans les pays où le programme est opérationnel.

**Conditionnement**

	<b>EAN</b>	<b>Poids net</b>	<b>Poids brut</b>	<b>Dimensions (L x l x h)</b>
UC	5410522754346	1,000 KG		
CAR	5410522754339	6,000 KG		

Quantité	1KG/UC
Quantité par boîte / sac / uni	6UC/CAR
Quantité par palette	72CAR/PAL
Quantité à commander 6 KG (ou multiple de)	

**Informations sur l'emballage**

<b>Unité de</b>	<b>Matériel d'emballage</b>	<b>Code d'identification</b>
UC	Sac	04-PE-LD
CAR	Carton	20-PAP

**Caractéristiques du produit**

Apparence: : brun  
Couleur: : brun medium  
Odeur et goût : typique d'une poudre de cacao alcalinisée sans goût indésirable

**Critères chimiques**

HUMIDITÉ	max 4,50 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE SUR SEC	22,0 - 24,0 %
pH	6,8 - 7,2 -
% COQUES	max 1,75 %
CENDRES (SUR MATIÈRE SÈCHE NON GRASSE)	max 14,00 %

**Méthode de référence**

IOCCC1(1952)
IOCCC14(1972)
IOCCC15(1972)
AOAC 970.23
IOCCC16(1973)

Article : DCP-22ZEPLA-E0-89B

pour le client 4384

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

24.10.2025 15:28:14

Tél.: Fax.:

**p. 1 / 4**



**CALLEBAUT®**  
BELGIUM 1911

## DCP-22ZEPLA-E0-89B

### Spécification de l'article selon la législation de l' UE

#### Critères chimiques

#### Méthode de référence

#### Critères physiques

#### Méthode de référence

Granulométrie : 99.8 % ± 0.2 min < 75µm , 200 mesh sieve

IOCCC 38(1990)

#### Critères microbiologiques

#### Méthode de référence

Critères microbiologiques		Méthode de référence
GERMES TOTAUX	max 5.000/g	ISO4833
LEVURES	max 50/g	ISO7954
MOISSISSURES	max 50/g	ISO7954
ENTEROBACTÉRIACEAE	max 10/g	ISO21528-2
COLIFORMES	max 10/g	ISO4832
E.COLI	non détecté/g	ISO16649-2
SALMONELLES	non détecté/375g	ISO6579-1

Barry Callebaut travaille avec la dernière version de la norme ISO des méthodes de référence, qui peut être trouvée sur le site de l'organisation internationale de normalisation <http://www.iso.org>.

Des méthodes alternatives sont également utilisées à la place de la norme de référence ISO après validation selon la norme ISO 16140 par un organisme de référence international reconnu (AOAC, Microval, AFNOR par exemple) et une étude interne de validation sur matrices cacao et chocolat.

#### Date limite d'utilisation optimale (DLUO)

24 Mois après la date de production dans les conditions de stockage recommandées ci-dessous

#### Informations nutritionnelles pour 100 g (valeurs calculées d'après les données bibliographiques)

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	389 kcal	VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE AR	0,0 %
VALEUR ÉNERGÉTIQUE AR	19,4 %	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE	0,000 mg
VALEUR ÉNERGÉTIQUE	1.627 kJ	VITAMINE C ACIDE ASCORBIQUE AR	0,0 %
MATIÈRE GRASSE TOTALE	23,0 g	VITAMINE D CALCIFERON	4,000 µg
MATIÈRE GRASSE TOTALE AR	32,9 %	VITAMINE D CALCIFERON AR	80,0 %
ACIDES GRAS SATURÉS	13,8 g	VITAMINE D (UI)	160
ACIDES GRAS SATURÉS AR	69,2 %	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL	7,100 mg
ACIDES GRAS MONO-INSATURÉS	7,5 g	VITAMINE E ALFA-TOCOFEROL AR	59,2 %
ACIDES GRAS POLYINSATURÉS	0,7 g	VITAMINE E (UI)	11
ACIDES GRAS TRANS (AGT) TOTAUX	0,0 g	FOLATE	35,500 µg
CHOLESTÉROL	0,0 mg	FOLATE AR	17,8 %
GLUCIDES DISPONIBLES	9,1 g	PHOSPHORE	620,1 mg
GLUCIDES DISPONIBLES AR	3,5 %	PHOSPHORE AR	88,6 %
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES)	0,4 g	FER	42,00 mg
SUCRES (MONO+DISACCHARIDES) AR	0,4 %	FER AR	300,0 %
POLYOLS	0,0 g	MAGNESIUM	391,3 mg
AMIDON	8,7 g	MAGNESIUM AR	104,3 %
FIBRES ALIMENTAIRES	29,8 g	ZINC	5,50 mg
PROTÉINES TOTALES	19,5 g	ZINC AR	55,0 %
PROTÉINES TOTALES AR	39,0 %	IODE	0,00 µg
PROTÉINES DE LAIT	0,0 g	IODE AR	0,0 %

Article : DCP-22ZEPLA-E0-89B

pour le client 4384

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

24.10.2025 15:28:14

Tél.: Fax.:

p. 2 / 4



**CALLEBAUT®**  
BELGIUM 1911

## DCP-22ZEPLA-E0-89B

### Spécification de l'article selon la législation de l' UE

SEL	0,04 g	CALCIUM	107,8 mg
SEL AR	0,7 %	CALCIUM AR	13,5 %
SODIUM	16,2 mg	CHLORURE	30,20 mg
ACIDES ORGANIQUES	2,60 g	CHLORURE AR	3,8 %
ALCALOÏDES TOTAUX	2,01 g	POTASSIUM	3.323,0 mg
POLYHYDROXYPHENOLS	2,60 g	POTASSIUM AR	166,2 %
CAFÉINE	0,20 g	MANGANESE	0,00 mg
THÉOBROMINE	1,81 g	MANGANESE AR	0,0 %
ALCOOL	0,00 g	FLUORIDE	0,12 mg
VITAMINE A RETINOL	35,500 µg	FLUORIDE AR	3,4 %
VITAMINE A (UI)	118	SELENIUM	4,60 µg
VITAMINE B1 THIAMINE	0,300 mg	SELENIUM AR	8,4 %
VITAMINE B1 THIAMINE AR	27,3 %	CHROMIUM	60,00 µg
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE	0,300 mg	CHROMIUM AR	150,0 %
VITAMINE B2 RIBOFLAVINE AR	21,4 %	MOLYBDENUM	73,00 µg
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN	2,400 mg	MOLYBDENUM AR	146,0 %
VITAMINE B3/PP NIACINE/NICOTIN AR	15,0 %	CENDRES	7,89 g
VITAMINE B12 CYANO-COBALAMINE	0,000 µg		

AR = apports de référence

#### Allergènes: présence d'ingrédient ou par contact croisé sur ligne de production

LAIT (À L'EXCEPTION DU LACTITOL)	0	AVOINE	0
LACTOSE	0	SEIGLE	0
OEUF ET PRODUITS À BASE D'OEUF	0	ORGE (EXCEPT SIROP DE GLUCOSE)	0
SOJA*	0	BLÉ EN ÉPEAUTRE, EX. G. SIROP	0
POISSONS (INCL. CALAMAR)	0	SOUCHES HYBRIDES DE CÉRÉALES	0
CRUSTACÉS (INCL. CREVETTES)	0	NOISETTES*	0
ANHYDRIDE SULFUREUX / SULFITES EN CONC >	0	AMANDES*	0
CÉLERI	0	NOIX DU BRÉSIL*	0
ARACHIDES*	0	NOIX DE CAJOU*	0
HUILE D'ARACHIDE HAUTEMENT RAFFINÉE	0	NOIX DE MACADAMIA*	0
SÉSAME (Y COMPRIS HUILE/GRAISSE)	0	NOIX DE PÉCAN*	0
MOUTARDE	0	PISTACHE*	0
LUPIN	0	NOIX*	0
MOLLUSQUES (INCL. ORMEAU)	0	F. RÉF. HUILE DE NOIX, EX. CACAHUÈTE	0

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

\*: à l'exception d'huile/de la graisse entièrement raffinée.

#### Autres substances d'intérêt

BOEUF	0	CHÂTAIGNE*	0
PORC	0	PIGNONS DE PIN*	0
POULE	0	NOIX DE PILI*	0

Article : DCP-22ZEPLA-E0-89B

pour le client 4384

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

24.10.2025 15:28:14

Tél.: Fax.:

p. 3 / 4



**CALLEBAUT**<sup>®</sup>  
BELGIUM 1911

## DCP-22ZEPLA-E0-89B

### Spécification de l'article selon la législation de l' UE

#### Autres substances d'intérêt

FRUCTOSE	1	NOIX DE KARITÉ*	0
MAÏS	0	NOIX EN COEUR*	0
VANILLINE	0	CHINQUAPIN*	0
ALCOOL	0	LITCHI*	0
ASPARTAME	0	NOIX DE HÊTRE*	0
SARRASIN	0	NOIX DE BEURRE*	0
GLUTEN>20 PPM	0	NOIX DE COCO*	0
SIROP DE GLUCOSE À BASE D'ORGE	0	NOIX DE HICKORY*	0
BLÉ B. GLU. SIROP INC. DEX.	0	LACTITOL	0
HUILE/GRAISSE DE SOJA HAUTEMENT RAFFINÉE	0	NATURAL LATEX	0

Légende : 1 = Présent 0 = Absent

\*: à l'exception d'huile/de la graisse entièrement raffinée.

#### Informations sur la pertinence diététique

CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS	1	CONVIENT AUX VÉGÉTALIENS	1
--------------------------	---	--------------------------	---

Légende : 1 = apte 0 = inapte

"Convient aux végétaliens" est basé sur la liste des ingrédients mais ne prend pas en compte le contact croisé possible lors de la production.

#### Valeurs légales (calculées selon la UE Directive 2000/36/CE)

Alcalin exprimé en K <sub>2</sub> CO <sub>3</sub> sur matière sèche sans graisse	max 7 %
--	---------

#### Conditions de stockage

Entreposer le produit dans un local propre, sec (humidité relative max.70 % ) et sans odeur.

Température de stockage recommandée : 12 - 20 °C

#### Certification cachère

##### Cachère Pareve

Certificat cachère disponible sur demande. Le statut cachère est confirmé sur l'emballage (seulement pour produits solides).

Imprimé le 24.10.2025 pour le client BARRY CALLEBAUT FRANCE

Claire-Marie Petit

Article : DCP-22ZEPLA-E0-89B

Barry Callebaut Cocoa AG - Hardturmstrasse 181

8005 ZURICH - SUISSE

Tél.: Fax.:

pour le client 4384

24.10.2025 15:28:14

p. 4 / 4